HOLLANDEZ SOS

Bu sos, sıcak haşlama balık ve sıcak kuşkonmazda kullanılır.

2 adet yumurta sarısı
1/2 kahve fincanı su
100 - 150 gram tereyağı ya da margarin (7 1/2 çorba kaşığı)
1/4 limon (arzuya bağlı)
Tuz

1 Küçük bir kuşaneye; 2 adet yumurta sarısı, yarım kahve fincanı soğuk su ile 2 kahve kaşığı da tuz koyarak telle çalkalamak suretiyle bunları birbirine karıştırmahdır.
2 Sonra kuşaneyi, ateş üstünde ve içinde kaynar bir halde su bulunan diğer bir kabın içine oturtarak ortadan daha az ısıdaki ateşte, telle hızlıca çarpmak suretiyle yumurtanın hafifçe ısınmasını sağlamalı, sonra da buna fındık büyüklüğünde parçalara bölünmüş 100 - 150 gram tereyağı ya da margarini, ancak biri eridikten sonra diğerini katmak ve bir taraftan da durmadan hızlıca karıştırmak suretiyle yumurtalara yedirerek, karışımı mayonez haline getirmelidir.
3 Sonra salçayı ateşten alarak istenirse buna bir çeyrek limonun suyunu katmalı ve kullanmalıdır.

Not: Salça bazen kesilir ve yağını koyuverir, o halde: ateş üstündeki kesilmiş salçaya yarım kaşık kadar soğuk su serpmeli ve düzelinceye kadar benmari'de olmak üzere hafif ateş üstünde hızlıca aynı yönde karıştırmakta devam etmelidir.

© lezzetler.com tarif no:33458 • adı:HOLLANDEZ SOS • gönderen:Sokrates • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:42